
NMX-F-127-1982. ALIMENTOS PARA HUMANOS. FRUTAS Y DERIVADOS. "MERMELADA DE PIÑA". FOODS FOR HUMANS. FRUITS AND DERIVATIVES. "PINEAPPLE MARMALADE". NORMAS MEXICANAS. DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS.

PREFACIO

En la elaboración de esta Norma, participaron los siguientes Organismos:

Clemente Jacques y Cia, S.A.

Kraft Foods de México, S.A.

Elías Pando, S.A.

Hérdez, S.A.

Subsecretaría de Salubridad, Dirección General de Laboratorios de Salud Pública.

Instituto Nacional del Consumidor,
Distribuidora CONASUPO, S.A. de C.V.

0. INTRODUCCIÓN

Las especificaciones que se establecen en esta Norma sólo podrán satisfacerse cuando en la elaboración del producto se utilicen materias primas e ingredientes de calidad sanitaria, se apliquen buenas técnicas de elaboración, se realicen en locales e instalaciones bajo condiciones higiénicas, que aseguren que el producto es apto para el consumo humano, de acuerdo con el Código Sanitario de los Estados Unidos Mexicanos, sus reglamentos y demás disposiciones de la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

1. OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Esta Norma Mexicana establece las especificaciones que debe cumplir el producto denominado " Mermelada de Piña "

2. REFERENCIAS

Esta Norma se complementa con las vigentes de las siguientes Normas Mexicanas.

NMX-F-142.- Método de prueba para la determinación de sólidos solubles por lectura refractométrica en productos derivados de las frutas.

NMX-F-317-S.- Alimentos - Determinación de pH.

NMX-F-347-S.- Frutas y derivados - Determinación de pectina.

NMX-F-358-S.- Alimentos envasados. Análisis microbiológicos.

NMX-F-144.- Determinación del vacío en recipientes rígidos herméticamente sellados.

NMX-Z-012.- Muestreo para la inspección por atributos.

NMX-F-255. Método de conteo de hongos y levaduras en alimentos.

NMX-F-254. Cuenta de organismos coliformes.

NMX-F-151-S.- Alimentos para humanos - Frutas y derivados Mermeladas - Determinación de la consistencia.

3. DEFINICIÓN

Para los efectos de esta Norma se establece la siguiente definición:

3.1 Se entiende por mermelada de piña al producto alimenticio obtenido por la cocción y concentración del jugo y de pulpa de piñas (*Ananas sativus* en sus variedades aptas para el producto) sanas, limpias y con el grado de madurez adecuado ya sean frescas o conservadas. libres de ojos o partículas de la cascara, adicionada de edulcorantes nutritivos y agua adicionada o no de ingredientes opcionales (véase 5.6) y aditivos permitidos, envasada en recipientes herméticamente cerrados y procesados térmicamente

para asegurar su conservación.

4. CLASIFICACIÓN Y DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Clasificación

El producto objeto de esta Norma se clasifica en dos tipos de acuerdo al tamaño de la fruta suspendida con un sólo grado de calidad.

TIPO I: Mermelada de piña que contiene la fruta en trozos.

TIPO II: Mermelada de piña que contiene la fruta desmenuzada o en partículas finas.

4.2 Denominación

El producto objeto de esta Norma se denomina "MERMELADA DE PIÑA"

5. ESPECIFICACIONES

El producto objeto de esta Norma en sus dos tipos y único grado de calidad debe cumplir con las siguientes especificaciones:

5.1 Sensoriales

Color.- Amarillo claro, uniforme, y estable el característico de la variedad o variedades de piña empleadas en la preparación, deberá estar libre de oscurecimiento debido a elaboración defectuosa.

Olor.- Característico de la variedad o variedades de piñas empleadas en su elaboración.

Sabor.- Característico de la variedad o variedades de piñas empleadas.

Consistencia.- La mermelada de piña deberá presentar una consistencia semisólida la cual estará en función de su gelificación.

NOTA: Entendiéndose por consistencia semisólida en nuestro caso a un gel firme con ligera tendencia a fluir, que no sea gomoso ni excesivamente elástico, viscoso.

5.2 Físicas y químicas

La mermelada de piña deberá cumplir con las especificaciones físicas y químicas anotadas en la Tabla 1.

Tabla 1.

Especificaciones	Mínimo	Máximo
% De sólidos solubles Valor del pH Vacío (en kPa) (será proporcional al tamaño del envase).	64% 3.0 23,700	3.5

5.3 Microbiológicos

5.3.1 La mermelada de piña debe cumplir con las especificaciones microbiológicas anotadas en la Tabla 2.

Tabla 2.

Especificaciones	UFC/g Máximo
Mesofílicos aerobios Organismos coliformes Hongos y levaduras Salmonella Escherichia coli	50 10 10 Negativo Negativo

5.4 Materia extraña objetable

El producto objeto de esta Norma debe estar exento de fragmentos, larvas y huevecillos de insectos, pelos y excretas de roedores y partículas metálicas u otros materiales extraños.

5.5 Ingredientes básicos

Piñas limpias sanas naturales o conservadas congeladas de madurez adecuada, edulcorantes nutritivos y agua.

5.5.1 Porcentaje de fruta

La mermelada de piña deberá prepararse con una proporción de fruta azúcar de 40 %: 60 % m/m.

5.5.2 Edulcorantes nutritivos

Podrán emplearse como edulcorantes azúcar, azúcar invertido, dextrosa. en forma aislada o mezclados.

También podrá emplearse jarabe de glucosa, en porción tal que el 25% (m/m) como máximo de los sólidos edulcorantes secos contenidos en la mermelada, provengan de los sólidos secos contenidos en el jarabe de glucosa.

5.6 Ingredientes opcionales

5.6.1 Pectina

Se podrá agregar pectina (para compensar deficiencias) en tal cantidad que el producto terminado contenga 4.5% como máximo en base seca.

5.6.2 Se puede agregar hasta 0.2% en masa de los ácidos orgánicos siguientes aislados o mezclados:

Acido cítrico, Acido láctico, Acido tartárico, Acido málico, compensando cualquier deficiencia, si la hubiere, del contenido de acidez natural de la fruta Se podrá agregar jugo de limón.

5.6.3 Conservadores

Como conservadores podrán emplearse cualquiera de las tres sustancias químicas siguientes:

Benzoato de sodio ó Acido benzóico en tal cantidad que no exceda de 0.1% en masa, expresado como Acido benzóico en producto final, ácido sórbico o en sus sales de sodio o potasio en cantidad tal, que no exceda de 0.02% en masa, expresado como ácido sórbico en el producto final.

5.6.4 Colorantes y saborizantes

No se permite la adición de colorantes ni saborizantes artificiales.

5.6.5 Soluciones amortiguadoras

Podrán emplearse, el citrato de sodio y tartrato de sodio y potasio solos o mezclados, en proporción no mayor de 0.2% (m/m).

6. MUESTREO

6.1 Cuando se requiera el muestreo del producto, éste podrá ser establecido de común acuerdo entre productor y comprador recomendándose el uso de la Norma Mexicana NMX-Z-012 (véase 2).

6.2 Muestreo Oficial

El muestreo para efectos oficiales estará sujeto a la legislación y disposiciones de la Dependencia Oficial correspondiente, recomendándose el uso de la Norma Mexicana NMX-Z-012.

7. MÉTODOS DE PRUEBA

Para la verificación de las especificaciones físicas, químicas y microbiológicas, que se establecen en esta Norma se deben aplicar las Normas Oficiales Mexicanas que se indican en el capítulo de Referencias (véase 2).

8. MARCADO, ETIQUETADO, ENVASE Y EMBALAJE

8.1 Marcado y etiquetado

8.1.1 Marcado en el envase

Cada envase del producto, debe llevar una etiqueta permanente visible con los siguientes datos:

- Denominación del producto.
- Nombre comercial o marca comercial registrada pudiendo aparecer el símbolo del fabricante.
- Número de lote o clave de la fecha de fabricación.
- El "Contenido Neto" de acuerdo con las disposiciones de la Secretaría de Comercio.
- La leyenda "Hecho en México"
- Nombre o razón social del fabricante o titular del registro y domicilio en donde se elabore el producto.
- Texto de las siglas Reg. S.S.A. No. "A", debiendo figurar en el espacio el número de registro correspondiente.
- Lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente.

8.1.2 Marcado en el embalaje

Deben anotarse los datos necesarios de 8.1.1 para identificar el producto y todos aquellos otros que se juzguen convenientes tales como las precauciones que debe tenerse en el manejo y uso de los embalajes.

8.2 Envase

El producto objeto de esta Norma se debe envasar en recipientes de un material resistente e inocuo, que garantice la estabilidad del mismo, que evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones (véase A.1).

8.3 Embalaje

Para el embalaje del producto objeto de esta Norma, se deben usar cajas de cartón o cualquier otro material apropiado que tenga la debida resistencia y que ofrezcan la protección a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez faciliten su manejo en el almacenamiento y distribución de los mismos sin exponer a las personas que los manipulen (véase A.1).

9. ALMACENAMIENTO

El producto terminado debe almacenarse en locales que reúnan los requisitos sanitarios que señala la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

APENDICE A

A.1 Las especificaciones de envase y embalaje que deben aplicarse para cumplir con 8.2 y 8.3 serán las correspondientes a las Normas Mexicanas de envase y embalaje específicas para cada presentación y gramaje del producto.

10. BIBLIOGRAFÍA

NMX-F-127-1968. Mermelada de Piña.

ICAITI 34064-1974. Mermelada de Piña.

NMX-Z-013-1977 Guía para la Redacción, Estructuración y Presentación de las Normas Mexicanas.